

ABSTRAK

NUNING HARI YULIYANTININGSIH, NIM B32130319, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pengaruh Penambahan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Pembuatan Biskuit Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Komisi pembimbing, Ketua : Dr.Yossi Wibisono, STp, MP. Sekretaris: Dr. Titik Budiati, S.TP MP M.Sc Anggota: Ir. Agus Santoso, MSi.

Biskuit merupakan jenis makanan berprotein tinggi, dan kandungan gizi yang tinggi sehingga banyak disukai masyarakat Indonesia. Sebagian konsumen menyukai bakso terutama karena cita rasa yang enak dan teksturnya yang renyah. Kualitas biskuit sangat ditentukan oleh kualitas tepung, jenis tepung yang digunakan, dan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit. Untuk mengurangi jumlah tepung terigu yang diimpor dari luar negeri maka dapat dimanfaatkan tepung daun kelor sebagai pensubstitusi dalam pembuatan biskuit. kandungan protein yang melebihi kandungan protein pada tepung maka dapat dijadikan pensubstitusi dalam pembuatan biskuit. keunggulan dari produk biskuit dibandingkan biskuit dipasaran adalah terdapat serat alamai yang berguna untuk metabolisme tubuh dan kandungan kalsium yang setara dengan 17x pada susu dan kandungan protein 9x yang terdapat pada yoghurt. Biskuit dibuat dengan menggunakan mesin oven rotary yang diatur waktunya untuk mempertahankan zat gizi yang terdapat pada biskuit tepung daun kelor.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap non Faktorial (RAL) dengan 7 perlakuan penggunaan tepung daun kelor dilakukan sebanyak 3 kali ulangan untuk uji kimia dan 20 panelis untuk uji organoleptik. Parameter yang diamati untuk uji kimia kadar air, kadar abu, serat, protein, dan kalsium untuk organoleptik warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Kata kunci : *biskuit, tepung daun kelor, kandungan gizi, kesukaan konsumen*

- 1) : Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan.
- 2) : Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan.